BORETTI

CE 0845/08

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Pour modèle Marciano

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

Recouvrez le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas.

AVANT DE VOUS SERVIR DE VOTRE BARBECUE – Pour un assemblage rapide, lisez les instructions fournies. Faciles et détaillées, ces instructions vous feront gagner du temps.

OUTILLAGE NÉCESSAIRE – Pour assembler le barbecue, vous avez besoin d'un tournevis à tête cruciforme, d'une clé à ouverture variable, d'une clé dynamométrique 1/2" ou douille et d'un tourne-écrou ou tournevis à douille 1/4". Le reste de l'équipement est fourni avec le barbecue.

Table des matières

Message de bienvenue..... 3

Consignes de sécurité générales ..... 4 - 5

Caractéristiques techniques du barbecue 6

Mise en marche 7

Assemblage ..... 8 -11

Prescriptions de raccordement au gaz ..... 12 - 14

Test d'étanchéité préalable à la mise en service 15

Allumage du barbecue..... 16

Utilisation du barbecue et du brûleur latéral 17

Utilisation de la rôtissoire..... 18

Allumage de la rôtissoire 19

Conseils de cuisson à infrarouge 20

Entretien ..... 21 - 22

Dépannage ..... 23 - 24

Garantie..... 25

Bienvenue et félicitations

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue ! Nous sommes fiers de nos produits et nous nous engageons fermement à vous fournir un service optimal. Votre satisfaction est notre priorité.

Veuillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation et d'entretien. Il contient d'importantes informations sur la manière d'entretenir correctement votre nouveau barbecue.

Nous sommes confiants que vous apprécierez votre nouvel appareil et nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous espérons vous servir à nouveau lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des informations spécifiques au fonctionnement de votre modèle d'appareil. Utilisez votre barbecue conformément aux instructions de ce manuel. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence sont de mise durant l'installation, la mise en service et l'entretien de tout appareil électroménager.

Veuillez noter ci-dessous le numéro de référence du modèle et le numéro de série de votre appareil à des fins de référence ultérieure. Ces informations sont apposées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la porte du barbecue.

REMARQUE : N'utilisez que de l'eau et du savon pour nettoyer la plaque signalétique.

Numéro de référence du modèle :_____

Numéro de série :_____

Date d'achat :_____

Type de gaz :_____

Consignes de sécurité générales

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre barbecue afin de réduire les risques d'incendie, de brûlure ou de blessure.
- Cet appareil atteint des températures élevées ; faites donc preuve d'une grande prudence. LES ENFANTS NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE LAISSÉS SANS SURVEILLANCE À PROXIMITÉ DU BARBECUE LORSQUE CELUI-CI EST EN MARCHE.
- Éloignez l'appareil de tous matériaux combustibles, d'essence, de substances volatiles ou de liquides inflammables. Ne laissez pas de matériaux inflammables entrer en contact avec la grille, le brûleur ou les surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur et assurez une bonne ventilation afin d'éviter l'accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort.
- Sauf recommandation spécifique dans ce manuel, ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil. Toute intervention doit être confiée à un technicien de service qualifié.
- Respectez les consignes d'installation et d'entretien fournies avec l'appareil. Confiez l'installation de votre barbecue à un technicien de service qualifié.
- Localisez le robinet de l'alimentation de gaz principale pour savoir comment couper l'alimentation en gaz de votre barbecue.
- Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant de mettre l'appareil en marche. Si l'odeur de gaz persiste, contactez un technicien qualifié.
- Lorsque vous allumez un brûleur, faites attention à ce que vous faites et assurez-vous d'appuyer sur l'allumeur correspondant au brûleur choisi.
- Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du barbecue lors de l'allumage afin de réduire les risques de brûlures.
- Éteignez toute flamme et ne fumez pas pendant que vous libérez le gaz et allumez le barbecue.
- Conservez une distance minimum de 610 mm au moins entre tout matériau combustible et les faces latérales et arrière du barbecue. Ne placez pas le barbecue sous une construction combustible aérienne qui n'est pas protégée.

IDENTIFICATION DES SYMBOLES, TERMES ET ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner, le cas échéant, des blessures graves ou mortelles.

⚠ DANGER

REMARQUE signale la présence d'importantes informations à respecter pour assurer le bon fonctionnement de votre barbecue.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue, le cas échéant.**
3. **Ouvrez le capot.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

⚠ AVERTISSEMENT

1. **N'entreposez pas et n'utilisez pas de l'essence ou tout autre liquide ou substance volatile inflammables dans le voisinage du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.**

2. **N'entreposez pas de bouteilles de propane non raccordées près de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.**

INSTALLATEUR : Veuillez communiquer ces consignes à l'acquéreur pour qu'il puisse les consulter à des fins ultérieures.

Consignes de sécurité générales

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS la rôtissoire sous la pluie.

⚠ AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre de l'installation électrique Pour éviter tout danger d'électrocution, cet appareil (moteur de rôtissoire) est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui doit être raccordée directement à une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

⚠ AVERTISSEMENT

Maintenez les cordons d'alimentation électriques et les conduites d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation d'une barrière permet d'éviter l'entreposage de réservoirs de propane de rechange. Le non respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'engendrer des blessures corporelles graves ou mortelles ou bien des dégâts matériels.

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue, le cas échéant.
3. Ouvrez le capot du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ainsi que les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.

⚠ AVERTISSEMENT

REMARQUE : NE FAITES PAS fonctionner simultanément les brûleurs principaux et le brûleur arrière infrarouge. Cela risquerait de gauchir le couvercle supérieur basculant du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS votre barbecue dans un garage, sous un auvent, dans une remise ou tout autre espace clos. N'utilisez jamais votre barbecue dans un endroit fermé au risque de provoquer une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Placez le barbecue sur une surface de niveau. Évitez de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT

Confiez toujours les conversions et les modifications de l'appareil à un technicien de service qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non réglementée à l'appareil. Le raccordement à une conduite de gaz non réglementée peut générer une chaleur excessive ou provoquer un incendie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

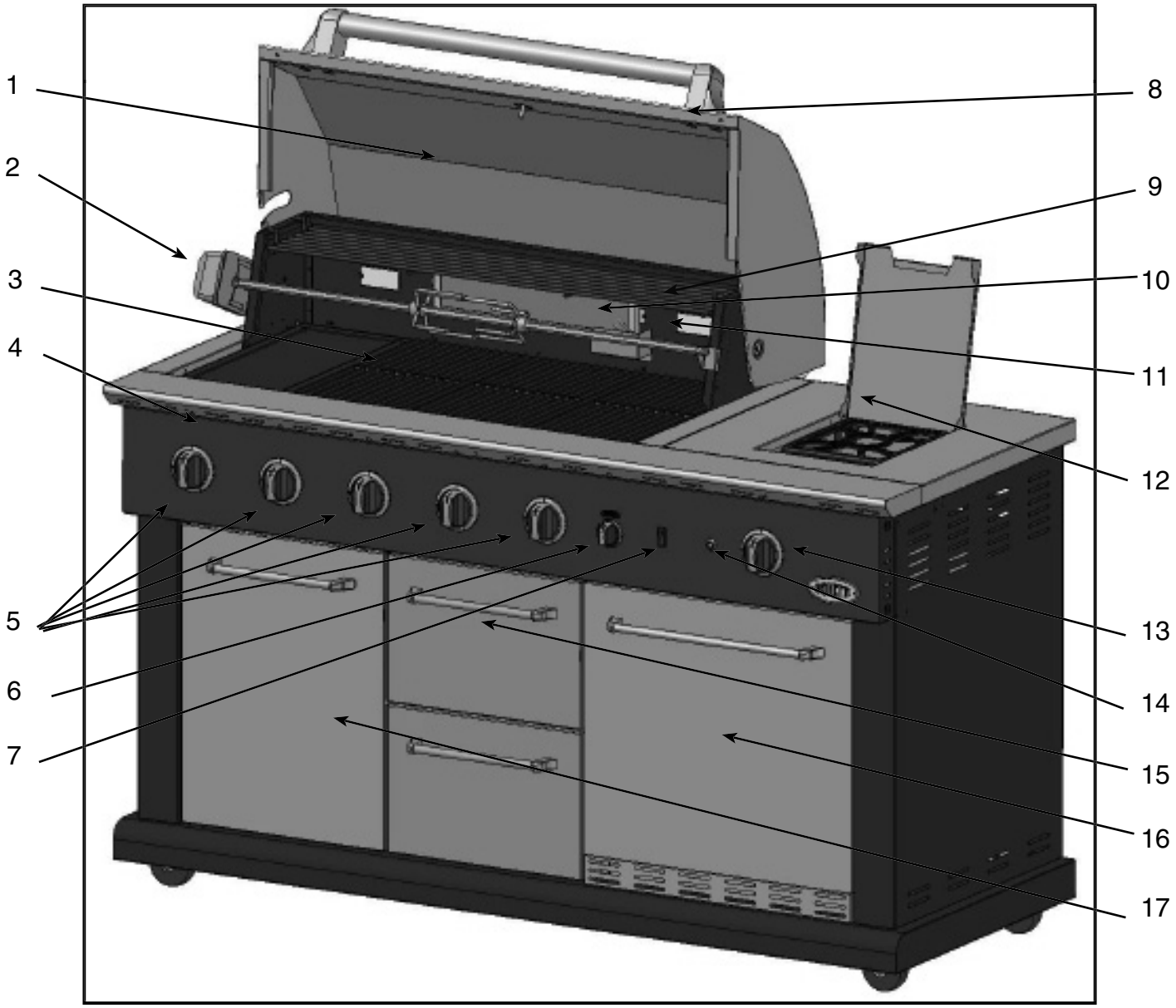
N'ENTREPOSEZ PAS OU N'UTILISEZ PAS de l'essence ou toute autre substance volatile ou liquide inflammables dans le voisinage de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.

N'entreposez pas de bouteilles de propane **non raccordées près de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.**

⚠ AVERTISSEMENT

N'ESSAYEZ PAS d'allumer cet appareil sans lire la section de ce manuel intitulée « **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE** ».

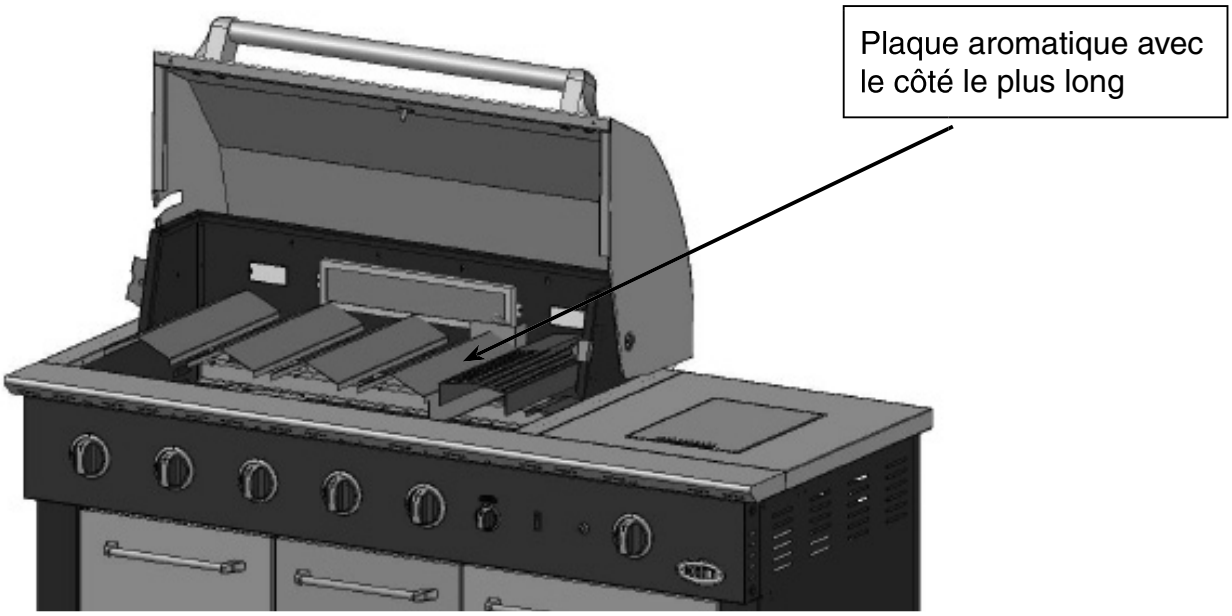
Caractéristiques techniques du barbecue



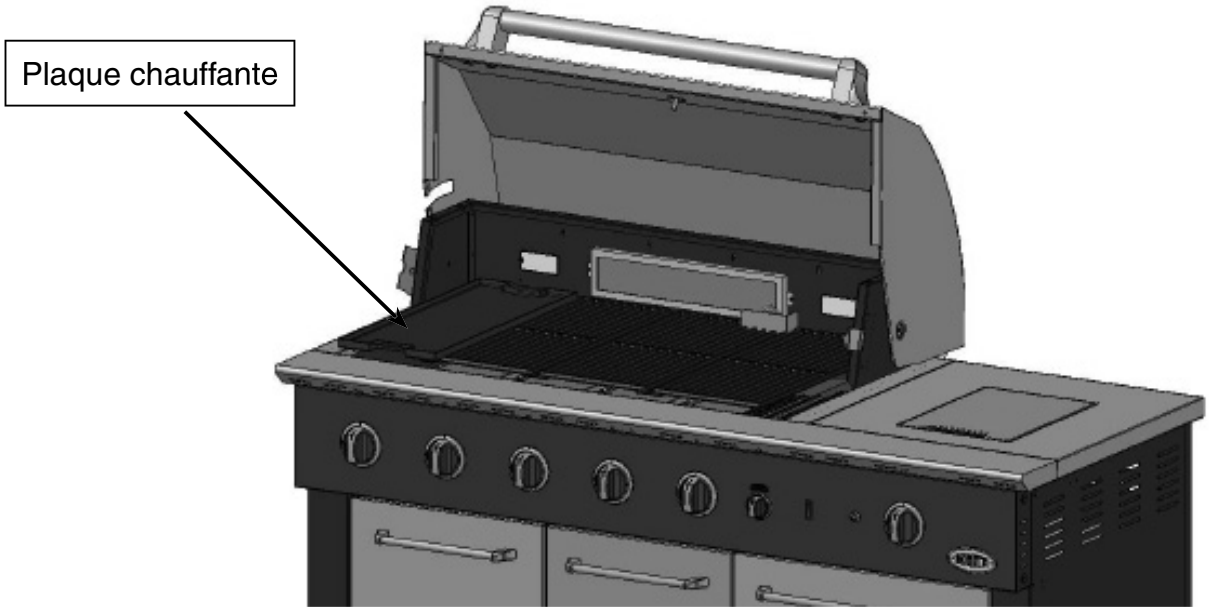
1. Couvercle supérieur basculant
2. Kit de rôtissoire
3. Surface de grillade/cuisson
4. Voyant
5. Bouton de commande : Brûleur principal
6. Bouton de commande : Brûleur infrarouge arrière
7. Interrupteur d'éclairage intérieur
8. Poignée du couvercle
9. Grille-réchaud
10. Brûleur infrarouge arrière
11. Éclairage intérieur
12. Brûleur latéral
13. Interrupteur avec voyant
14. Bouton de commande : Brûleur latéral
15. Tiroirs
16. Réfrigérateur
17. Armoire du barbecue

Assemblage du barbecue

ÉTAPE 1 - Insérez les plaques aromatiques dans les découpes en dirigeant les saillies triangulaires vers le haut. Veillez à installer la plaque aromatique avec le côté le plus long près du brûleur infrarouge inférieur.

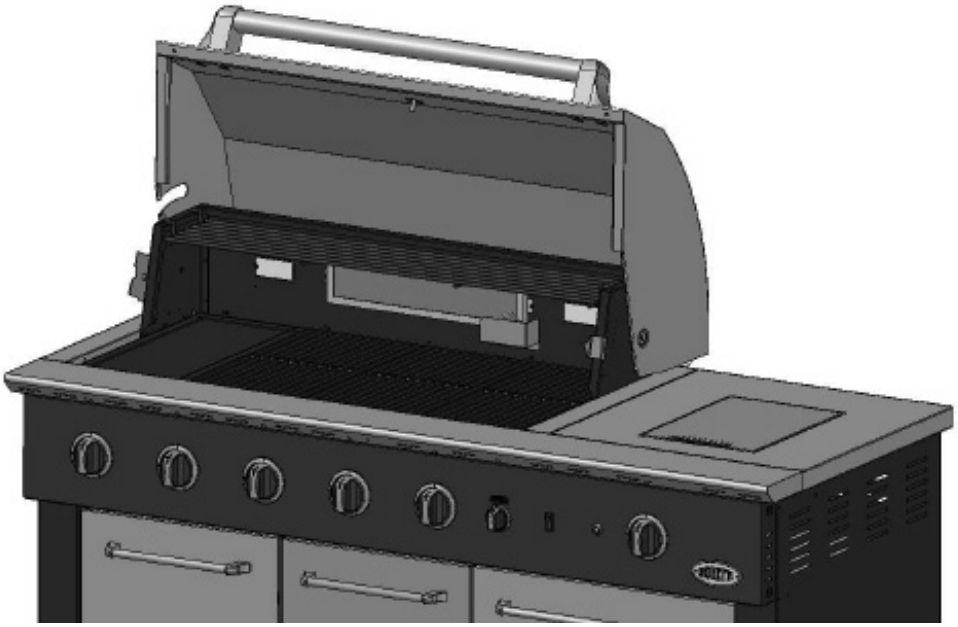


ÉTAPE 2 - Installez les grilles de cuisson principales et la plaque chauffante sur les rebords du barbecue pour créer votre surface de cuisson.

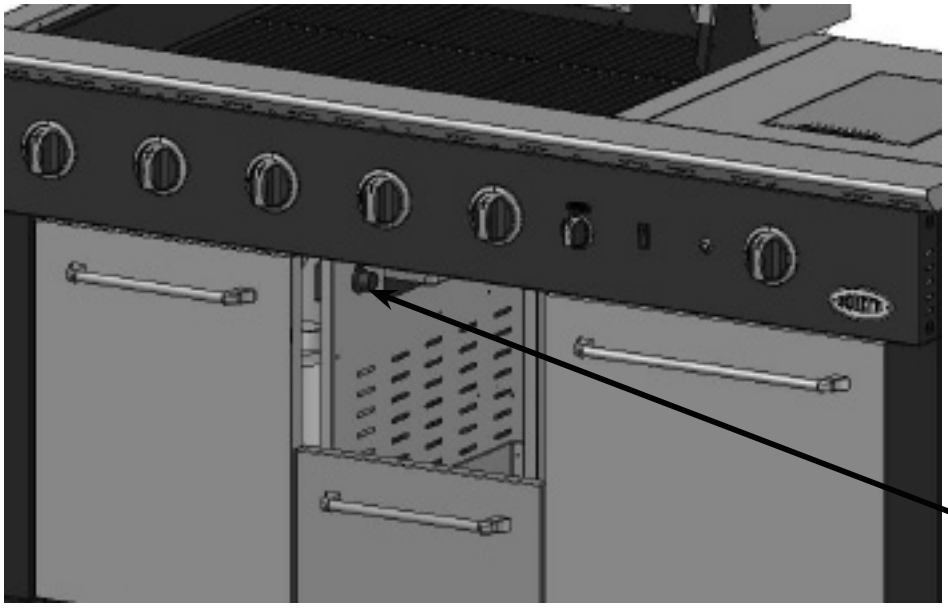


Assemblage du barbecue

ÉTAPE 3 - Reposez la grille-réchaud sur les quatre (4) fentes au-dessus de la grille de cuisson.



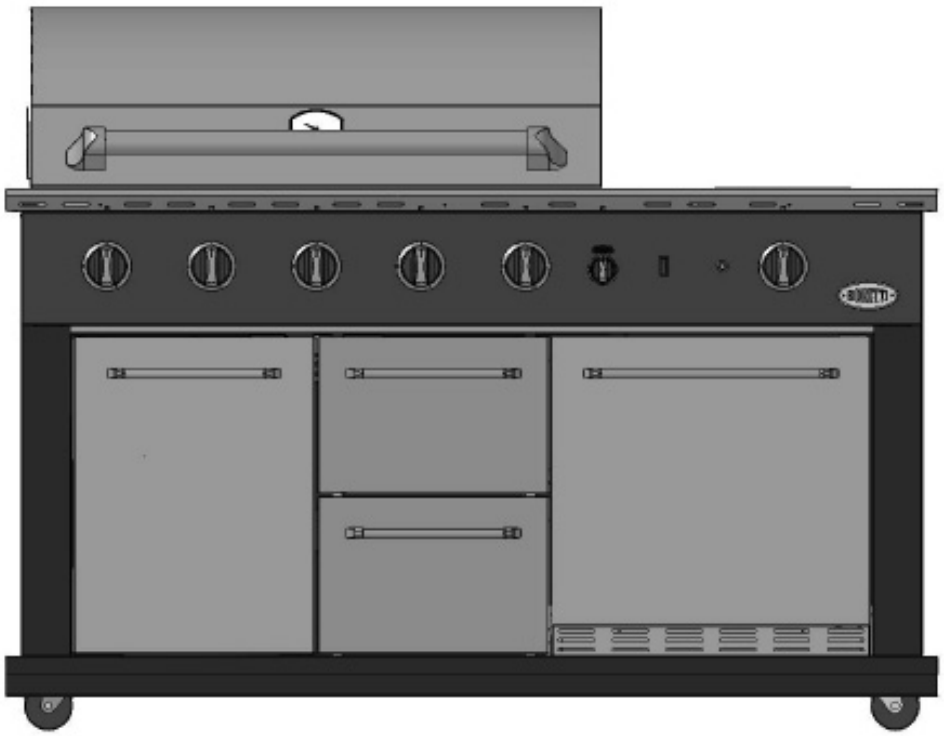
ÉTAPE 4 - Retirez le tiroir pour révéler le logement de la pile de l'allumeur, sur le côté gauche. Dévissez le chapeau noir et insérez la pile « AA » dans l'allumeur en dirigeant le côté positif (+) vers l'extérieur. Revissez le chapeau en position dans le logement de la pile.



Assemblage du barbecue

ÉTAPE 5 - Retirez les étiquettes et matériaux d'emballage du barbecue. Veillez à retirer tous les emballages en mousse de toutes les zones.

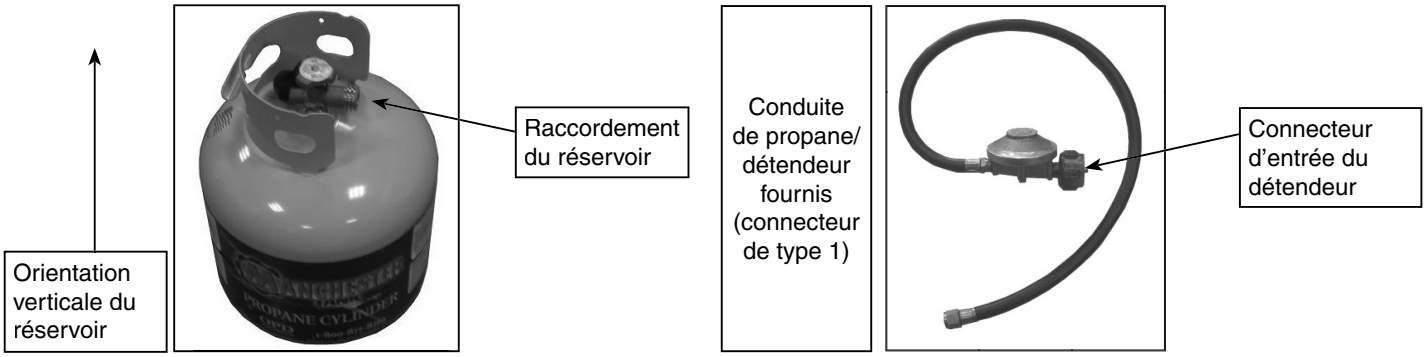
Félicitations ! Votre barbecue est à présent complètement assemblé. Pour continuer, lisez la section intitulée « Prescriptions de raccordement au gaz et fonctionnement » du manuel d'utilisation et d'entretien avant d'essayer de raccorder la bouteille de propane ou de faire fonctionner votre barbecue.



Prescriptions de raccordement au gaz

INSTALLATION AU GAZ PROPANE

Les barbecues au gaz Tuscany™ conçus pour fonctionner au propane sont équipés d'une conduite à grand débit et d'un détendeur. **(Remarque : Utilisez exclusivement l'ensemble de détendeur et de conduite fourni avec le barbecue ou des ensembles de rechange spécifiés par le fabricant).** Cet ensemble est conçu pour être directement raccordé à une bouteille de propane standard de 10 kg. Les bouteilles de propane ne sont pas incluses avec le barbecue. Elles peuvent être achetées séparément auprès d'un détaillant indépendant.


Orientation verticale du réservoir
Raccordement du réservoir
Conduite de propane/ détendeur fournis (connecteur de type 1)
Connecteur d'entrée du détendeur

INFORMATIONS CONCERNANT LE RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

N'utilisez jamais un réservoir bosselé ou rouillé ou une bouteille de propane dont le robinet est endommagé.

Les bouteilles de propane sont munies d'un dispositif qui prévient le remplissage excessif. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz dans la bouteille lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité, limitant ainsi le risque de fuite de gaz lorsque la bouteille est chauffée et réduisant le risque d'incendie et de blessure.

La bouteille de propane doit être équipée d'un robinet de coupure qui se termine par une sortie pour alimentation au propane spécifique à la norme N°510 éventuellement applicable pour sortie de robinet de bouteille de gaz comprimé et d'un raccord d'entrée ANSI/CGA-V-1. Les bouteilles ne peuvent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos. (La bouteille de propane doit être équipée d'un dispositif qui prévient le remplissage excessif et d'un collier pour protéger le robinet de la bouteille.)

La bouteille de propane doit être fabriquée et identifiée conformément aux spécifications applicables aux bouteilles de propane de l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou du National Standard of Canada, CAN/CAS-B339, « Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods and Commission ».

UTILISATION DU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

- **Lorsque vous ouvrez le réservoir de propane, veillez à ouvrir le robinet très LENTEMENT en effectuant deux (2) tours complets pour que le débit de gaz soit approprié. La plupart des réservoirs sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection de fuite situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'arrivée de gaz. Si vous ouvrez le robinet rapidement, vous pourriez simuler une fuite de gaz et activer le dispositif de sécurité, d'où un débit de gaz restreint et des flammes basses. Ouvrez le robinet lentement pour ne pas activer ce dispositif de sécurité par inadvertance.**
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, le robinet d'alimentation en gaz doit être placé sur la position « Arrêt (OFF) ».
- Le réservoir d'alimentation doit être rangé en position verticale pour permettre le soutirage de la vapeur.
- L'ensemble de détendeur et de conduite doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. Si la conduite porte des traces d'abrasion ou d'usure excessive ou si elle est entaillée, vous devez la remplacer avant d'utiliser le barbecue.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Seul un fournisseur de gaz qualifié est habilité à remplir le réservoir de propane.
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, recouvrez la sortie du robinet d'un chapeau pare-poussière. Utilisez uniquement le type de chapeau pare-poussière fourni avec le robinet. L'utilisation d'autres types de chapeaux pare-poussière ou d'autres bouchons peut occasionner des fuites de propane.

⚠ AVERTISSEMENT

NE RANGEZ PAS une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité du barbecue. La bouteille ne doit jamais être remplie à plus de 80 % de sa capacité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques d'incendie et de blessures graves, voire mortelles.

Test d'étanchéité préalable à la mise en service

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Même si les raccordements de gaz du barbecue ont été soumis à des essais d'étanchéité en usine, une vérification complète doit être effectuée sur le site d'installation puisque les composants ont pu bouger pendant l'expédition ou l'installation ou bien l'appareil a pu être soumis, sans le savoir, à des pressions excessives. Vérifiez périodiquement l'absence de fuites dans tout le système et vérifiez immédiatement ce dernier si vous détectez une odeur de gaz.

AVANT LA VÉRIFICATION

1. Ne fumez pas pendant les essais d'étanchéité.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ne vérifiez jamais la présence de fuite à l'aide d'une flamme nue.
4. Préparez une solution de détergent doux ou de savon liquide et d'eau à parts égales.

VÉRIFICATION

1. Fermez les boutons de commande des brûleurs.
2. Tournez le bouton supérieur de la bouteille de gaz de deux (2) tours dans le sens antihoraire (de droite à gauche) pour ouvrir la bouteille.
3. Enduisez les raccords du circuit d'alimentation en gaz de solution savonneuse. Si aucune bulle de savon n'apparaît, il n'y a pas de fuite. Si des bulles se forment sur les raccords, une fuite est détectée. Si vous avez détecté une fuite, coupez immédiatement l'arrivée de gaz, serrez les raccords qui fuient, ouvrez de nouveau le gaz et répétez les étapes 1 à 3.
4. Fermez le bouton de la bouteille de gaz.
5. Ouvrez les boutons de commande des brûleurs pendant un moment afin de libérer la pression dans la conduite puis refermez les boutons de commande.
6. Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez à l'aide d'une serviette.

Vérifiez tous les raccords des conduites d'alimentation en gaz avant chaque utilisation et chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au détendeur. Demandez à un technicien de service qualifié de soumettre le barbecue à des essais d'étanchéité chaque fois qu'une pièce du circuit d'alimentation en gaz est remplacée.

Nous recommandons également de vérifier l'absence de fuites au mois une fois par an même si la bouteille de gaz n'a pas été débranchée.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous vérifiez l'absence de fuites sur l'appareil, veillez à bien vérifier et serrer tous les raccords lâches, brûleur latéral y compris. Une petite fuite dans le circuit peut résulter en une flamme basse ou provoquer une situation dangereuse. La plupart des réservoirs à gaz propane sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection de fuite situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'arrivée de gaz. Une fuite peut réduire de façon significative le débit de gaz, ce qui rend le barbecue difficile à allumer ou provoque des flammes basses.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous n'arrivez pas à réparer une fuite de gaz, coupez l'arrivée de gaz et contactez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant qui vous a vendu l'appareil. Au besoin, remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Une petite fuite de gaz peut provoquer un incendie.

Choix de l'emplacement du barbecue

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas votre barbecue dans un garage, sous un auvent, dans une remise ou tout autre espace clos. N'utilisez jamais votre barbecue dans un endroit fermé au risque de provoquer une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Placez le barbecue sur une surface de niveau. Évitez de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne.

REMARQUE : Le fonctionnement du barbecue est optimal lorsqu'il n'est pas placé directement face au vent.

Dégagement minimum entre le barbecue et toute construction combustible : Prévoyez un dégagement minimum de 610 mm entre le barbecue au gaz, au-dessus et en dessous de la surface de cuisson, et toute construction combustible verticale adjacente.

Dégagement minimum entre le barbecue et toute construction non combustible : Prévoyez un dégagement minimum de 250 mm entre l'arrière du barbecue et toute construction non combustible pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement.

N'entreposez jamais un barbecue d'extérieur au gaz à l'intérieur à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.

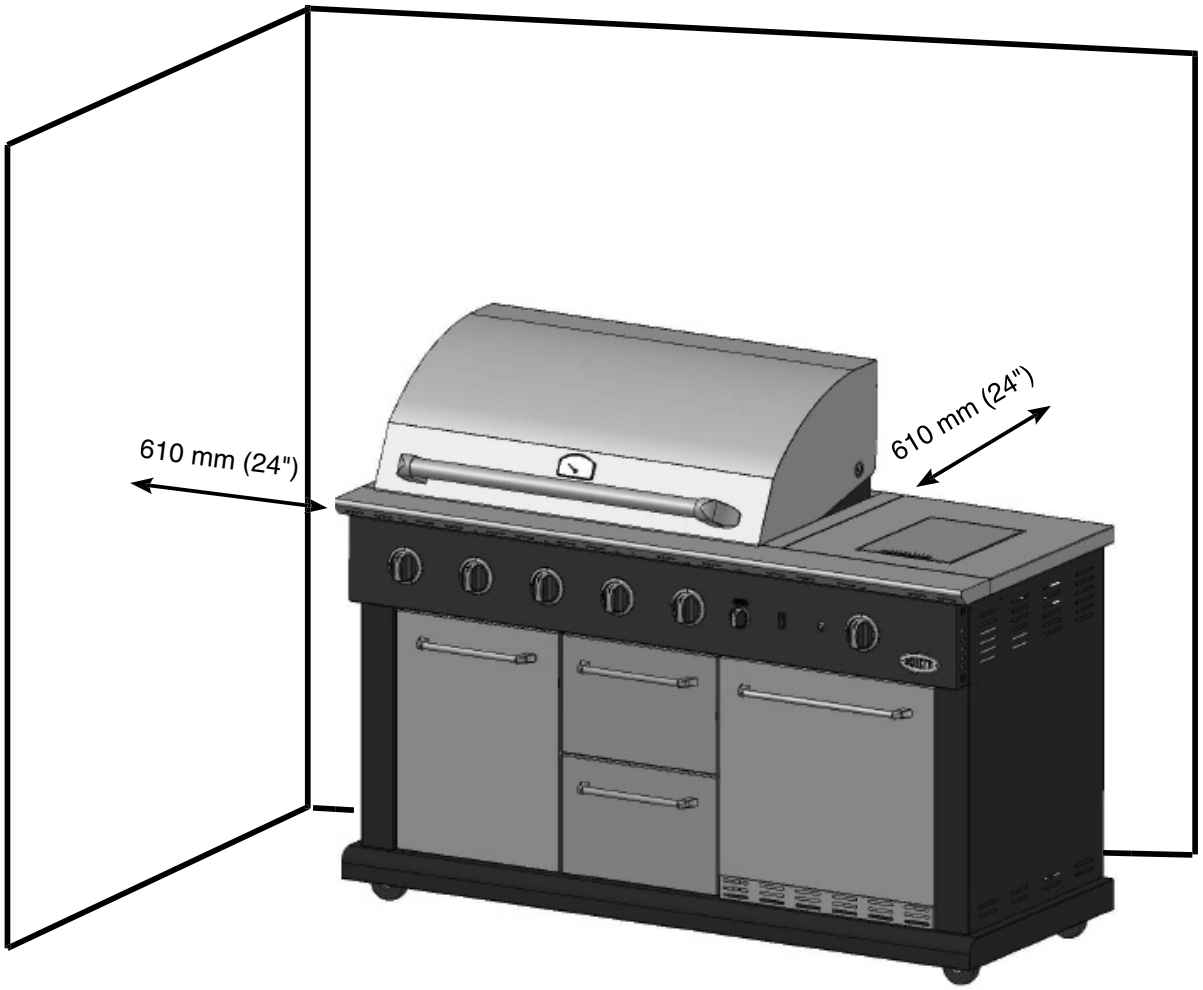
⚠ AVERTISSEMENT

La chaleur et la fumée s'évacuent par l'arrière de l'ouverture du couvercle du barbecue. Assurez-vous que l'arrière du barbecue n'est pas orienté vers votre maison ou tout élément qui pourrait être endommagé par la chaleur et la fumée.

RÈGLES GÉNÉRALES D'UTILISATION

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant la cuisson !

1. Assurez-vous que le barbecue a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité et est correctement positionné.
2. Allumez les brûleurs du barbecue en suivant les instructions fournies dans ce manuel.
3. Tournez les boutons de commande à la température désirée « Max (High), Moyenne (Medium) ou Min (Low) » et préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avant toute cuisson.
4. Ajustez les paramètres de réglage de la chaleur selon les besoins de la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.
5. Laissez le barbecue refroidir, essuyez les éclaboussures ou la graisse et nettoyez la lèchefrite si nécessaire.
6. Ne recouvrez pas le barbecue quand il est encore chaud sous peine de provoquer un incendie.



Allumage du barbecue

N'essayez pas « d'allumer » le barbecue en présence d'une odeur de gaz !

AVANT ET APRÈS L'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface de niveau.
2. Maintenez les alentours du barbecue propres et exempts de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
3. Assurez-vous que rien n'obstrue le flux de la combustion et l'air de ventilation.
4. Assurez-vous que la ventilation du périmètre de la bouteille est dégagée et exempte de débris.
5. Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT Vérifiez si la conduite d'alimentation au gaz ne présente pas de coupure, d'usure ou d'abrasion.
Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du barbecue lors de l'allumage.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU BARBECUE

Allumage du barbecue à l'aide de l'allumeur électronique

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur la position « Arrêt (OFF) ».
2. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz situé sur le dessus du réservoir de gaz propane.

ATTENTION : Lorsque vous ouvrez le réservoir de propane, veillez à ouvrir le robinet très LENTEMENT en effectuant deux tours complets pour que le débit de gaz soit approprié.

3. Ouvrez toujours le couvercle avant de procéder à l'allumage.
4. Poussez et tournez l'un des boutons de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max (HIGH) ». Continuez à enfoncer le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Vous devrez peut-être maintenir le bouton enfoncé pendant 4 secondes environ.

REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, placez le bouton sur la position « Arrêt (OFF) » et patientez 5 minutes avant de réessayer.

5. Répétez les étapes ci-dessus pour allumer les autres brûleurs.

Allumage avec une allumette

Si vous ne parvenez pas à allumer l'allumeur électronique, vous pouvez l'allumer à l'aide d'une allumette attachée à la tige d'allumage située sur la paroi intérieure de la porte du chariot.

Tenez votre visage le plus loin possible de la surface du barbecue et insérez la tige d'allumage entre les espaces des grilles du barbecue pour atteindre les buses du brûleur entre les plaques aromatiques. Positionnez l'allumette près des buses du brûleur, puis appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max (HIGH) ».

Vous pouvez ranger la tige d'allumage dans la porte du chariot en faisant coulisser la bague à travers l'ouverture intérieure à l'arrière de la porte du chariot.

REMARQUE :
Si le barbecue refuse de s'allumer après plusieurs tentatives, consultez la section « Dépannage » de ce manuel. Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, tournez les boutons de commande sur la position « Arrêt (OFF) ».

Maintenez les cordons d'alimentation électriques et les conduites d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.

Utilisation du brûleur de la rôtissoire

Le système de rôtissoire du barbecue est conçu pour cuire les aliments par l'arrière en utilisant la chaleur infrarouge. Le brûleur de la rôtissoire est de type infrarouge et produit une chaleur radiante intense idéale pour saisir les aliments. Cette méthode de cuisson est privilégiée par les chefs cuisiniers, la chaleur intense conservant le jus naturel et les nutriments présents dans la viande de qualité.

Retirez la grille-réchaud du barbecue lorsque vous utilisez la rôtissoire pour éviter tout gauchissement dû à l'intense chaleur produite par l'unité infrarouge.

REMARQUE : La broche à rôtir est centrée entre le couvercle du barbecue et les brûleurs. Il peut être nécessaire d'enlever les grilles et les plaques aromatiques lors de l'utilisation de la rôtissoire pour la cuisson de grandes portions de viande. Cette configuration a été conçue pour vous offrir le plus d'espace possible au-dessus et en dessous de la broche afin d'accommoder les plus gros morceaux de viande.

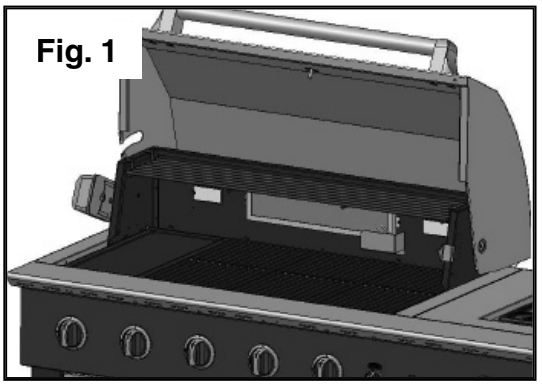
Une fois allumé, le brûleur de la rôtissoire atteint la température de cuisson en 1 minute. La lueur rouge orangé prend environ 5 minutes avant de s'atténuer. Le moteur de la rôtissoire est muni d'engrenages de métal et peut faire tourner jusqu'à 6 kg (12 livres) de nourriture. Le moteur est monté sur un support situé sur le côté gauche du barbecue en le faisant glisser par-dessus le support avec le cordon dirigé vers l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que le moteur de la rôtissoire est bien calé sur le support avant de le faire fonctionner. Assurez-vous que le cordon électrique de la rôtissoire est éloigné de toutes les surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT Instructions de mise à la terre électrique

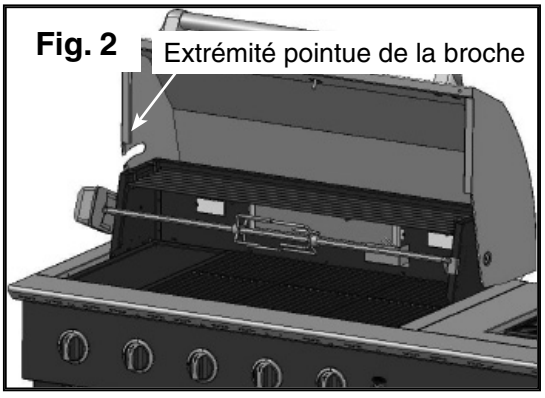
Pour éviter tout danger d'électrocution, cet appareil (moteur de rôtissoire) est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui doit être raccordée directement à une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

FIXATION DE LA RÔTISSOIRE

Le moteur est monté sur un support situé sur le côté gauche du barbecue en le faisant glisser par-dessus le support avec le cordon dirigé vers l'arrière de l'appareil. (Voir Fig. 1)



Une fois que le moteur de la rôtissoire est en place et raccordé à une prise électrique, il est prêt à être utilisé. Glissez l'une des fourchettes à viande sur la broche (fourchon en direction opposée à l'extrémité arrondie). Embrochez l'aliment au milieu puis glissez la deuxième fourchette à viande sur la broche (fourchon en direction de l'aliment). Centrez l'aliment à cuire sur la broche puis poussez fermement les fourchettes à viande ensemble. Serrez les vis à oreilles. Il peut être nécessaire de ficeler l'aliment avec de la ficelle de cuisson (n'utilisez jamais de fil en nylon ou en plastique) pour maintenir les aliments. (Voir Fig. 2)



Une fois l'aliment bien attaché, insérez l'extrémité pointue de la broche à rôtissoire dans le moteur et posez l'autre extrémité sur le support situé sur le côté droit du barbecue. (Si nécessaire, enlevez les grilles de cuisson pour avoir plus de place.) Tournez l'interrupteur secteur sur la position « Marche (ON) » pour démarrer le moteur de la rôtissoire.

REMARQUE : Enlevez la rôtissoire lorsque vous ne l'utilisez pas et rangez-la à l'intérieur. Enlevez la grille-réchaud lorsque vous utilisez la rôtissoire.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas la rôtissoire sous la pluie.

Allumage des brûleurs auxiliaires

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à la position « Max (HIGH) ». Continuez à enfoncer le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Vous devrez peut-être maintenir le bouton de l'allumeur électronique enfoncé pendant 4 secondes environ. Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, placez le bouton sur la position « Arrêt (OFF) » et patientez 5 minutes avant de réessayer.

ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

Si vous ne parvenez pas à allumer l'allumeur électronique, vous pouvez l'allumer à l'aide d'une allumette. Attachez celle-ci à la tige d'allumage située à l'intérieur de la porte droite du chariot.

Maintenez votre visage le plus loin possible de la surface du barbecue et positionnez l'allumette attachée à la tige d'allumage près des buses du brûleur, puis appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max (HIGH) ».

ALLUMAGE DE LA RÔTISSOIRE

Ouvrez le couvercle. Appuyez sur le bouton de commande de la rôtissoire et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max (HIGH) ». Continuez à enfoncer le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, placez le bouton sur la position « Arrêt (OFF) » et patientez 5 minutes avant de réessayer. Une fois allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage désiré.

Si l'allumeur ne fonctionne pas, le brûleur peut être allumé en approchant une allumette allumée près du brûleur tout en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max (HIGH) ».

REMARQUE : Après la première utilisation, le pourtour du brûleur en acier inoxydable noircit. Il s'agit d'une réaction normale à la chaleur de la part d'un acier inoxydable de première qualité. Il ne s'agit en aucun cas d'un défaut. Le panneau infrarouge noircit également après la première utilisation. Il s'agit là aussi d'une situation normale.

⚠ REMARQUE : Ne faites pas fonctionner simultanément les brûleurs principaux et le brûleur arrière infrarouge. Cela risquerait de gauchir le couvercle supérieur basculant du barbecue.

Utilisation de l'éclairage du barbecue

⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le cordon d'éclairage lorsque vous ne l'utilisez pas.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas l'éclairage du barbecue sous la pluie.

Conseils de cuisson à infrarouge

La cuisson infrarouge peut constituer un véritable défi à relever, même pour les experts. Si vous suivez ces simples conseils, vous cuisinerez bientôt les mets les plus juteux et les plus savoureux que vous n'ayez jamais goûtés. En général, la cuisson des aliments est plus rapide que sur un barbecue ordinaire. Si vous retournez les aliments régulièrement (toutes les 2 minutes environ), vous éviterez une carbonisation excessive.

Les barbecues à infrarouge produisent une chaleur concentrée pour saisir rapidement la viande. La viande est ainsi juteuse et savoureuse à souhait alors qu'à l'extérieur elle est enveloppée de la fumée et des arômes produits pendant que la graisse et les particules de nourritures sont vaporisées par le brûleur infrarouge. Il en résulte une viande croustillante et savoureuse à l'extérieur et tendre et moelleuse à l'intérieur : la cuisson idéale de toutes les grillades.

GRILLAGE AVEC LE BRÛLEUR INFRAROUGE INFÉRIEUR

- Placez la nourriture sur la grille du barbecue et retournez-la toutes les 2 minutes à 2 minutes et demie jusqu'à ce que vous ayez atteint la cuisson désirée. Ne laissez pas la nourriture cuire pendant plus de 2 minutes et demie sans la retourner.
- Pour obtenir une grillade parfaitement striée, tournez les aliments à 90°.

Nous vous recommandons de tourner les grillades sur un brûleur infrarouge toutes les 2 minutes pendant la période de cuisson. Ne laissez pas la nourriture cuire pendant plus de 2 minutes et demie sans la retourner.

Aliments	Temps de cuisson approximatif
Poitrine de poulet, désossée	8 - 10 minutes
Poitrine de poulet, non désossée	20 - 24 minutes
Hamburger de 1 cm d'épaisseur	5 minutes : Cuit à point 6 minutes : Bien cuit
Steak, 1 cm d'épaisseur	6 minutes : Saignant 8 minutes : Cuit à point 10 minutes : Bien cuit

Ces temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction des coupes de viande et des goûts de chacun. Utilisez le brûleur infrarouge à votre discrétion.

MAÎTRISE DES POUSSÉES DE FLAMMES

N'ESSAYEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UNE POUSSÉE DE FLAMMES AVEC DE L'EAU AU RISQUE D'ENDOMMAGER LE BRÛLEUR ET D'ANNULER LA GARANTIE.

Si vous prenez correctement soin de votre barbecue, les poussées de flammes ne devraient pas présenter de problème. Pour réduire les risques de poussée de flammes, procédez comme suit :

- Préchauffez correctement le barbecue.
- Parez la viande pour supprimer tout excès de graisse.
- Nettoyez régulièrement le barbecue pour éviter l'accumulation de graisse.
- Retournez la viande pendant la cuisson.

En cas de poussée de flammes, déplacez la viande sur une autre partie du barbecue jusqu'à ce que le feu soit maîtrisé.

Entretien

⚠AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS TROP LONGTEMPS LE COUVERCLE FERMÉ LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BRÛLEUR INFRAROUGE.

ÉVITEZ D'ENDOMMAGER LE BRÛLEUR INFRAROUGE AVEC DE L'EAU

Évitez tout contact du brûleur infrarouge avec de l'eau, sous peine de l' endommager. Les dégâts causés par l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE

Après chaque utilisation, laissez le brûleur infrarouge brûler pendant 5 minutes au moins avec le couvercle ouvert pour que les particules de graisse ou d'aliments puissent s'évaporer. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager le brûleur. De temps en temps, il peut être nécessaire de frotter, de souffler ou d'aspirer la cendre accumulée sur la surface du brûleur. Procédez avec précaution et attendez toujours que le brûleur ait refroidi.

PROTECTION DES BRÛLEURS INFRAROUGES

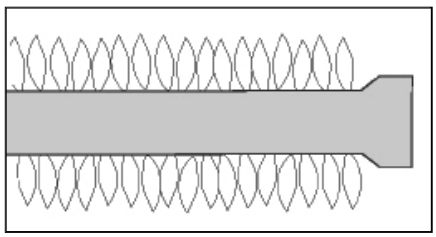
Les brûleurs de votre barbecue sont conçus pour atteindre un niveau de performance hautement satisfaisant sur une longue période. Toutefois, certaines précautions doivent être prises pour éviter que la surface en céramique des brûleurs ne se fissure et écarter tout risque de défaillance. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissures les plus fréquentes et les interventions nécessaires pour y remédier. **Les dommages résultant du non-respect de ces consignes ne sont pas couverts par la garantie applicable au barbecue.**

CHUTE D'OBJETS LOURDS - Évitez que des objets lourds heurtent la céramique. Faites particulièrement attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et des accessoires du barbecue. En cas de chute, de tels objets risquent de fissurer la surface en céramique.

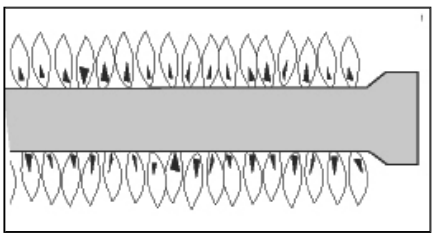
ALTÉRATION DE LA VENTILATION D'AIR CHAUD DU BARBECUE - Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, l'air chaud généré doit pouvoir s'échapper. Il se peut que les brûleurs soient privés d'oxygène, ce qui provoquerait un retour de flamme, en particulier si le brûleur est réglé sur la position « Max (HIGH) ». Si cette situation se produit à plusieurs reprises, les brûleurs peuvent se fissurer. C'est la raison pour laquelle votre barbecue est équipé de grilles de ventilation. Ces caractéristiques de conception offrent un chemin d'évacuation à l'air chaud. En conséquence, n'utilisez jamais votre barbecue si vous ne possédez que peu ou pas d'espace au niveau de la surface de grillage (les grilles de cuisson sont suffisamment grandes). En outre, ne recouvrez jamais les grilles de ventilation de papier d'aluminium ou autres matériaux qui empêchent la circulation de l'air. En particulier, ne recouvrez pas toute la surface de cuisson avec du papier d'aluminium, une grande casserole, etc.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

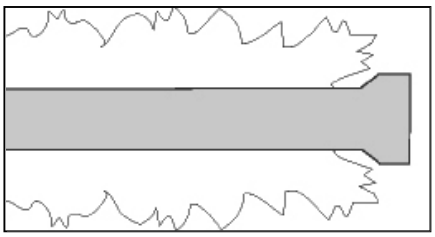
- Maintenez les alentours de l'appareil de cuisson au gaz en extérieur libres et dégagés de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
- N'obstruez pas le débit de l'air de combustion et de ventilation.
- Maintenez les ouvertures de ventilation du périmètre de la bouteille dégagées et libres de tout débris.
- Vérifiez les brûleurs à l'œil nu.



État normal : Flammes douces bleues



Mauvais réglage : Flammes vives bleues (excès d'air)



Mauvaise combustion : Flammes jaunes vacillantes (manque d'air)

Entretien

LÈCHEFRITE

La lèchefrite doit être nettoyée périodiquement pour éviter une accumulation excessive de débris.

REMARQUE : Laissez refroidir la lèchefrite avant de la nettoyer.

Important : Ne laissez pas le barbecue à l'extérieur par mauvais temps à moins qu'il ne soit recouvert. S'il n'est pas recouvert, l'eau de pluie peut s'accumuler à l'intérieur du barbecue, du chariot et de la lèchefrite. Si la lèchefrite n'est pas nettoyée après utilisation et si le barbecue demeure à découvert, la lèchefrite se remplira d'eau qui, mélangée à la graisse, se renversera dans le chariot. Nous vous recommandons de nettoyer et de ranger la lèchefrite après chaque utilisation.

GRILLES DE CUISSON

Vous pouvez nettoyer les grilles de cuisson immédiatement après l'utilisation et l'extinction du barbecue. Portez un gant pour barbecue et frottez les grilles de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Si le barbecue a eu le temps de refroidir, il sera plus facile de nettoyer les grilles si vous les enlevez et les nettoyez à l'aide d'un détergent doux.

ACIER INOXYDABLE

Après la première utilisation, certaines zones du barbecue peuvent se décolorer à cause de la chaleur intense dégagée par les brûleurs. Cela est tout à fait normal.

Procurez-vous un nettoyant doux pour acier inoxydable et frottez dans la même direction que le grain du métal. Des taches de graisse peuvent s'amonceler et cuire sur la surface en acier inoxydable, lui donnant une apparence usée. Pour les éliminer, utilisez un nettoyant pour four non abrasif en plus du nettoyant pour acier inoxydable.

REMARQUE : Frottez toujours dans la même direction que le grain du métal.

COMPOSANTS EN PORCELAINE

Certaines parties de votre barbecue sont recouvertes de porcelaine. La porcelaine est un produit à base de verre qui offre une grande résistance à l'usure normale. Elle est cependant sensible aux coups répétitifs, qui peuvent créer des micro fissures entrelacées ou « toiles d'araignée ». Prenez soin de ne pas heurter les pièces en porcelaine émaillée avec des objets solides, de les faire tomber ou de leur porter des coups répétitifs. Ces micro fissures entrelacées sont courantes et peuvent provoquer un ébrèchement léger de la porcelaine. Les performances de votre barbecue ne seront pas affectées par l'ébrèchement de la porcelaine ou la présence de micro fissures qui ne tombent pas sous la couverture de la garantie.

Éclairage du barbecue

Les ampoules de l'éclairage de votre barbecue doivent être remplacées occasionnellement. **Utilisez exclusivement l'ampoule fournie avec le barbecue ou une ampoule de rechange spécifiée par le fabricant.**

Instructions de remplacement de l'ampoule de l'éclairage :

1. Débranchez le transformateur de l'éclairage de la prise électrique.
2. Retirez la vis à tête cruciforme qui maintient le cache de l'éclairage en place.
3. Retirez le cache de l'éclairage.
4. Retirez et remplacez l'ampoule de l'éclairage.
5. Réinstallez le cache de l'éclairage et la vis à tête cruciforme.

Dépannage de votre barbecue

DÉPANNAGE D'ORDRE GÉNÉRAL

Les brûleurs doivent être inspectés au moins une fois par an ou immédiatement dans les situations suivantes :

- Odeur de gaz.
- Majorité de flammes jaunes. (un peu de jaune à l'extrémité est acceptable)
- Le barbecue ne chauffe pas suffisamment.
- Les brûleurs « claquent ».
- Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs de ce barbecue comme dans tout autre barbecue et forcer le gaz à s'échapper par l'avant du brûleur. Il peut en résulter une situation très dangereuse pouvant causer un incendie derrière le panneau du robinet, ce qui endommagerait le barbecue et rendrait son utilisation dangereuse. Nous vous recommandons de vérifier votre barbecue et d'enlever les insectes, les araignées et leurs toiles au moins une fois par an pour réduire les risques de danger.

AVANT D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

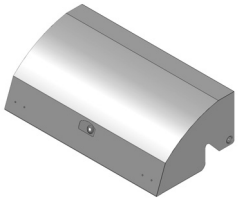
Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante.

Problème	SOLUTION
Le barbecue ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le bouton de commande.	• L'arrivée de gaz est-elle ouverte ?
	• Le réservoir contient-il du gaz ? Vérifiez le niveau de gaz.
	• L'un des brûleurs est-il allumé ? Patientez jusqu'à quatre secondes pour que le gaz s'allume.
	• L'allumeur fonctionne-t-il ? Vous devez en principe entendre un déclic quand vous appuyez sur le bouton du brûleur. Si vous entendez ce déclic, est-ce qu'une étincelle apparaît au niveau des électrodes ? **Remarque - Pour visualiser les électrodes, vous devez retirer les grilles de cuisson et les plaques aromatiques.**
	• Vérifiez si la pile de l'allumeur est correctement installée, côté positif vers l'extérieur.
	• Vérifiez la pile de l'allumeur et remplacez-la si nécessaire.
	• Vérifiez si des raccords ne sont pas desserrés au niveau de l'allumeur ou des électrodes.
	• Vérifiez que des débris n'entravent pas les électrodes.
	• Si l'allumeur ne fonctionne pas, pouvez-vous allumer le barbecue avec une allumette ?

Dépannage de votre barbecue

Problème	SOLUTION
Vous ne pouvez pas allumer le barbecue avec une allumette ou la chaleur générée est minimale lorsque le bouton de commande est placé sur la position « Max (High) ».	• L'arrivée de gaz est-elle ouverte à fond ?
	• Le réservoir contient-il du gaz ? Vérifiez le niveau de gaz.
	• Coupez l'alimentation en gaz, débranchez la conduite de gaz au niveau du réservoir puis rebranchez la conduite au réservoir.
	• Assurez-vous que tous les boutons se trouvent sur la position « Arrêt (OFF) ». Ouvrez très lentement le robinet d'alimentation en gaz sur le réservoir de 1/4 de tour, puis ouvrez-le complètement (en faisant au moins deux tours complets). Vérifiez la flamme.
	• Assurez-vous que la conduite d'alimentation en gaz ou le tuyau n'est pas entortillé.
	• Si un brûleur seulement semble bas, vérifiez si les buses ne sont pas obstruées ou sales et nettoyez-les le cas échéant.
	• Vérifiez l'absence de fuite. **Remarque : La durée de préchauffage peut varier entre 5 et 10 minutes.**
La flamme est irrégulière	• Vérifiez le raccordement au gaz. • Vérifiez que le tuyau n'est pas entortillé. • Vérifiez que le robinet d'alimentation en gaz est complètement ouvert.
	• Il se peut que le niveau de gaz soit trop bas.
	• Il se peut que le barbecue ait besoin d'être nettoyé.
Poussée de flammes	• Vérifiez si les plaques aromatiques et les grilles de cuisson ne présentent pas d'accumulation excessive de particules d' aliments ou de graisse.
	• Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé directement au vent.
	• Assurez-vous que la lèchefrite est propre (n'utilisez pas de papier d'aluminium sur la lèchefrite). **Remarque : Certaines poussées de flammes sont inévitables pendant la cuisson d'aliments gras.**
La flamme du brûleur est presque entièrement jaune ou orange et s'accompagne éventuellement d'une odeur de gaz.	• Vérifiez que la prise d'air du brûleur n'est pas obstruée. Accordez une attention particulière aux prises d'air de chacun des brûleurs.
	• Il se peut que le barbecue soit placé dans un endroit trop venteux.

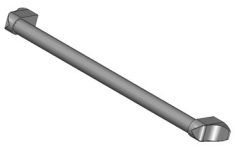
Liste des pièces de rechange



Ensemble du couvercle

SASAA00198A

1 jeu



Ensemble de poignée du couvercle

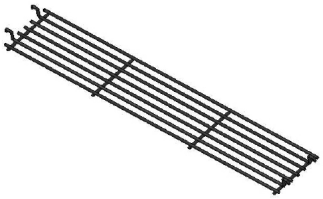
SASQG00012A

1 jeu

Thermomètre

RCOZZ00029A

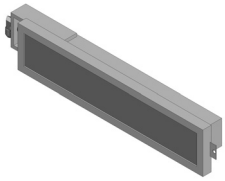
1 pièce



Grille-réchaud

RCOLC00026A

1 pièce



Ensemble de brûleur infrarouge arrière

RCOZZ00039A

1 pièce

Allumeur infrarouge arrière

RCOZZ00009A

1 pièce

Couvercle infrarouge arrière

SBNMC00131A

1 pièce

Moteur de la rôtissoire

RCOZZ00384A

1 pièce

Broche et fourchettes de rôtissoire

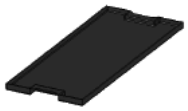
SASAG00011A

1 jeu

Grille de cuisson principale

RCOLC00022A

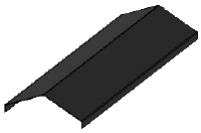
1 pièce



Grille de cuisson principale

RCOLC00035A

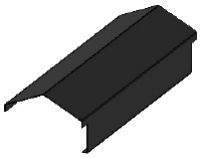
1 pièce



Plaque aromatique A

SBNMC00026A

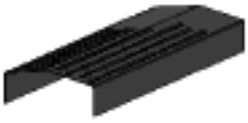
1 pièce



Plaque aromatique B

SBNMC00027A

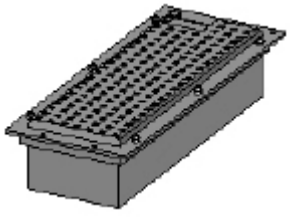
1 pièce



Couvercle infrarouge inférieur

SBNMC00030A

1 pièce



Brûleur infrarouge inférieur

RCOZZ00095A

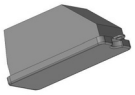
1 pièce

Tube de brûleur principal

RCOAZ00087A

1 pièce

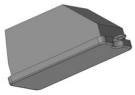
Liste des pièces de rechange



Éclairage intérieur A

RCOZZ00501A

1 pièce



Éclairage intérieur B

RCOZZ00288A

1 pièce

Ensemble de face avant

SWLBA00367A

1 jeu

Ensemble de collecteur et robinet

RCOZZ00574A

1 jeu

Grande collerette

RCOAG00003A

1 pièce

Grand bouton

RCOFE00006A

1 pièce

Petit bouton

RCOFE00007A

1 pièce

Petite collerette

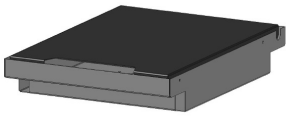
RCOAG00004A

1 pièce

Module d'allumeur 7 pôles

RCOZZ00297A

1 pièce



Clayette du brûleur latéral

SASMC00418B

1 jeu

Moulage du brûleur latéral

RCOZZ00306A

1 pièce

Chapeau en laiton du brûleur latéral

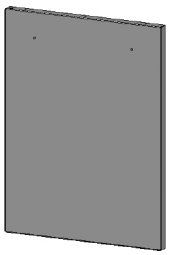
RCOCC00001A

1 pièce

Grille de brûleur latéral

RCOLC00007A

1 pièce



Ensemble de porte

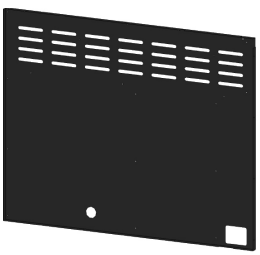
SASBA00374A

1 pièce

Ensemble de poignée de porte du chariot

SASQG00031A

1 jeu

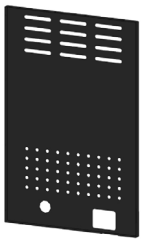


Panneau arrière A du chariot

SBNCD00646A

1 jeu

Liste des pièces de rechange



Panneau arrière
B du chariot

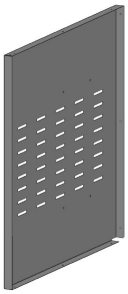
SBNCD00647A

1 jeu

Panneau intérieur
gauche du chariot

SBNCD00650A

1 jeu



Panneau intérieur droit
du chariot

SBNCD00651A

1 jeu

Côté gauche du chariot

SBNCD00648A

1 jeu

Côté droit du chariot

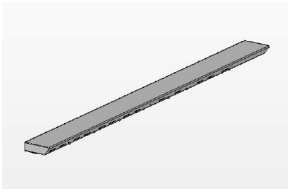
SBNCD00649A

1 jeu

Base du chariot

SBNCD00642A

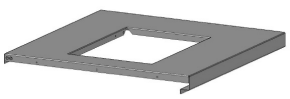
1 jeu



Panneau supérieur
avant du barbecue

SWLBA00370A

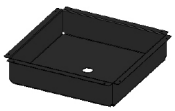
1 jeu



Panneau supérieur
droit du barbecue

SBNBA00363A

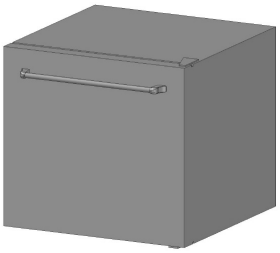
1 jeu



Plateau du réservoir

SBNCD00645A

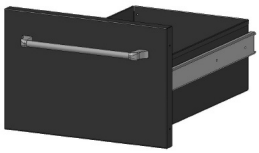
1 jeu



Réfrigérateur

SASZZ00517B

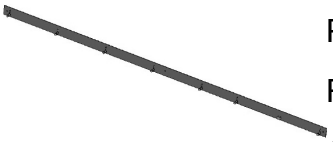
1 jeu



Ensemble de tiroir

SASBA00369A

1 jeu



PCB

RCOZZ00595A

1 jeu

Interrupteur avec voyant

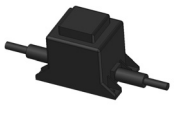
RCOZZ00592A

1 pièce

Interrupteur d’éclairage

RCOZZ00462A

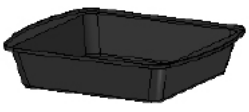
1 pièce



Transformateur avec fils

RCOZZ00542A

1 pièce



Lèchefrite

RCOCC00003A

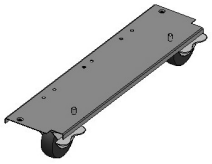
1 pièce

Liste des pièces de rechange

Ensemble de montant de roue gauche

SWLCD00643A

1 jeu



Ensemble de montant de roue droite

SWLCD00643B

1 jeu

Non illustré :

RCOZZ00584A	Allumeur principal avec fil 350
RCOZZ00313A	Allumeur principal avec fil 400
RCOZZ00586A	Allumeur principal avec fil 500
RCOZZ00587A	Allumeur principal avec fil 600
RCOZZ00112A	Fil d'allumeur infrarouge inférieur
RCOZZ00083A	Fil d'allumeur infrarouge arrière
RCOZZ00110A	Conduite flexible pour infrarouge inférieur
RCOZZ00296A	Conduite flexible pour infrarouge arrière
RCOZZ00545A	Détendeur avec conduite
SPSJB00001A	Fermeture à aimant pour porte de chariot
RCOZZ00381A	Logo « Boretti »

GARANTIE LIMITÉE

Les barbecues Sure Heat Manufacturing sont couverts par une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Les panneaux en acier inoxydable sont garantis contre les défauts de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à partir de la date d'achat. Sure Heat Manufacturing s'engage à réparer ou remplacer à sa convenance l'appareil ou ses composants défectueux pendant la période de garantie. Tout appareil ou composant défaillant sera remplacé par un produit neuf. Si le produit n'est plus disponible, il peut être remplacé par un produit similaire de même valeur. Cette garantie n'inclut pas les frais de transport ou de livraison de quelque nature que ce soit. Cette garantie constitue votre seule garantie. Cette garantie se limite au premier acheteur au détail de l'appareil, à compter de la date d'achat initiale et n'est pas transférable. Conservez l'original du ticket de caisse. Une preuve d'achat est requise lors de la demande de pièces sous garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces telles que les rayures et les éclats ou les dommages résultant d'une des conditions suivantes :

- négligence, usage impropre du produit, y compris l'utilisation de produits chimiques ou de produits de nettoyage non approuvés par Sure Heat Manufacturing ;
- corrosion, rouille ou décoloration quelconque ;
- utilisation ou installation contraire aux instructions fournies ainsi qu'aux règles urbanistiques en vigueur, y compris le chauffage de l'appareil à des températures supérieures aux caractéristiques nominales du produit pouvant causer un désassemblage, et la dépose de l'appareil d'une installation encastrée ;
- dégâts consécutifs à un accident, une modification, un usage impropre, une mauvaise utilisation, un environnement hostile ou une installation incorrecte ;
- réparation ou altération ;
- catastrophes naturelles telles qu'un incendie, une inondation, un ouragan, une tornade, etc. ;
- bouteilles de gaz, réservoirs de propane ou autre système d'alimentation en gaz y compris les raccordements à l'installation de gaz domestique ;
- usage autre que domestique, à savoir commercial ou industriel ;
- gauchissements légers ou décoloration de composants résultant de l'utilisation normale du barbecue et ne constituant pas un défaut couvert par cette garantie.

NE RAPPORTEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, suivez scrupuleusement les instructions fournies avec l'appareil pour vérifier s'il a été correctement installé et reportez-vous à la section « Dépannage » du Manuel d'utilisation et d'entretien.

Nous vous recommandons de renvoyer la fiche d'enregistrement de garantie afin que nous puissions vous contacter si un problème de sécurité susceptible de vous concerner venait à survenir. Le renvoi de cette fiche d'enregistrement ne constitue pas une condition à remplir pour être couvert par la garantie.

En raison de l'évolution constante de nos produits, les caractéristiques de l'appareil peuvent être modifiées sans avis préalable.

Pour toute question ou commande de pièces de rechange, contactez la ligne directe de notre service clientèle au numéro 1-800-229-5647 ou visitez notre site Web www.sureheat.com.

Sure Heat Manufacturing 1861 West Oak Parkway Marietta, GA 30062